

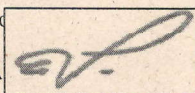
ШКОЛЬНОЕ МЕНЮ

НА 25.05.22

Согласовано
Директор школы №

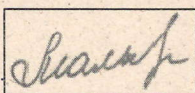
Наименование блюда	Выход (г.)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Завтрак 1-4 класс						
Биточки домашние	100	211,0	14,5	11,0	11,3	0,9
Макаронные изделия отварные	150	186,0	5,5	4,9	28,0	2,3
Огурцы свежие (доп.гарнир)	20	3,0	0,2	0	0,5	0,04
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	200	112,0	0	0	28,0	2,3
Кисломолочный напиток " Би о л а к т " 0,1	1шт	75,0	2,8	3,2	8,6	0,7
Я б л о к о	1шт	61,1	0,52	0,52	12,7	1,1
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	96,00	718,1	25,52	20,12	103,4	8,6
Обед 1-4 класс						
Суп с горохом, гречками и зеленью	250/15	236,0	10,5	6,5	33,8	2,8
Рыба запеченная	90	179,0	17,1	10,0	4,4	0,3
Картофельное пюре	150	138,0	3,1	5,4	12,1	1,0
Помидоры свежие (доп.гарнир)	30	7,0	0,4	0,1	1,2	0,1
Компот из свежих яблок	200	59,0	0,2	0,2	13,9	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Стоимость рациона	96,00	741,5	35,1	23,0	89,3	7,4
Полдник						
Оладьи с джемом	100/30	337,0	7,6	8,9	56,7	4,7
Сок фруктовый	200	90,0	0,0	0	22,4	1,9
Я б л о к о	1шт	61,1	0,5	0,52	12,7	1,1
Стоимость рациона	37,00	488,1	8,1	9,4	91,8	7,7

Инженер-техно

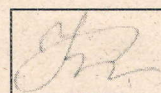


Калькулятор

Мальшева Г.А.



Директор по
производству
Корнева



* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.